



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CHAK CHAK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur için;  
2 adet yumurta  
Yarım çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı şeker  
6 yemek kaşık dolusu un  
1 kabartma tozu  
Kızartmak için;  
Sıvı yağ  
Şerbet için;  
4 yemek kaşık dolusu bal  
3 yemek kaşığı şeker  
İçi için;  
Yer fıstığı ya da iri doğranmış ceviz

Yumurtaları ayrı bir kaptaki şeker ve tuzu ilave ederek çırpalım ,sonra yumurtaları bir kabın içine alıp ,un ve kabartma tozu ilave edip kulak memesi kıvamında bir hamur yoğuralım.

Hazır hamuru bir saat dinlendirelim.

Dinlendikten sonra hamuru iki parçaya bölelim ve merdane ile 4 mm kalınlığında açalım.

Açtığımız hamuru 4 cm genişliğinde şeritlere keselim ve yine uzunlamasına erişte şeklinde keselim, sonra yağı bir tencereye dökelim ve ocağa alıp yüksek ateşte kızdıralım, sonra hamurları kızgın yağda karıştırarak kızartalım ve geniş bir kabın içine alalım.

Bir tencereye balı dökelim ve çok kısık ateşte eritemiz ve şekeri ilave edip karıştırarak 2 dakika kaynatın.

Yer fıstığı kızarttığımız hamurlara ilave edip sonra sıcak şerbeti eşit şekilde üzerine döküp karıştıralım sonra bir geniş tabağa alalım ve servis yapalım.

